
CHOV LOSOSA

V NORSKU





NORSKÝ LOSOS

CHUŤ NORSKA

V Norsku nejsou mořské produkty jen průmysl, je to způsob života.

Jelikož je pro nás moře důležitou částí života, vyjíždíme opravdu daleko, abychom zajistili, že bude zachováno pro další generace. Ve spojení s tisíciletou rybářskou tradicí je to zárukou velmi vysoké kvality, která vyzařuje prostřednictvím jedinečné chuti norských mořských produktů, jež tryská z čistých a studených vod Norska.

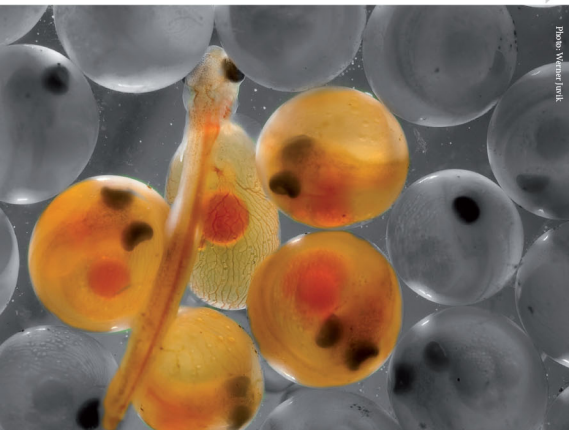
Průmysl, který zaměstnává 22,700 Norů, a ryby dodávané do 100 různých zemí, z nichž se vyrobí 12 milionů pokrmů denně, jsou zdrojem celé řady příběhů. Tato vyprávění o statečných průkopnících, kteří vybudovali legendární průmysl: Norské vodní hospodářství. Toto odvětví má dlouhou historii na lokální úrovni, neboť firmy, které do něj patří, jsou základním kamenem mnoha norských pobřežních komunit. A v neposlední řadě je vodní hospodářství jednou z nejdůležitějších odpovědí Norska na výzvu, které dnes čelí celý svět: vyrobit dost zdravého jídla pro rychle rostoucí populaci.

Dovoluťe nám, abychom vám ukázali, jak chováme norské lososy.

OD JIKRY NA TRH







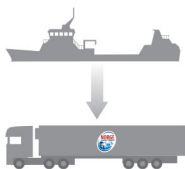
JKRA

Celý proces chovu lososa začíná na pevnině v inkubátoru a stejně jako u lososa při oplodnění v přírodě probíhá ve sladké vodě. Jikry jsou chovány při stálé teplotě 8°C po dobu přibližně 60 dnů, než se vylíhnou.

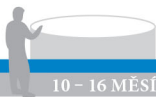
POTĚŘ

Po vylíhnutí má lososí potěr má na žaludku váček, odkud čerpá potravu - odtud název potěr se žlutkovým váčkem. 4-6 po vylíhnutí začíná potěr přijímat potravu a lze ho přemístit do větších sladkovodních nádrží.

HOTOVÝ VÝROBEK



Losos je převezen rybářským člunem se sádkou na ryby do zařízení na zpracování ryb, kde je omráčen, vykuchán, omyt a rozříděn podle velikosti a kvality. Pak je buď zpracován v Norsku prodejcem ryb, nebo je exportován po zemi nebo vzduchem do 100 zemí po celém světě.



SLANÁ VODA



10 – 16 MĚSÍCŮ

14 – 22 MĚSÍCŮ



STRDLICE

Po 10–16 měsících ve sladké vodě může být losos umístěn do zařízení pro jedlé ryby v moři. V tuto chvíli neváží víc než 60–100 g. Od vylíhnutí ryba prodělala značné změny v procesu, který je znám pod názvem smoltifikace. Tyto změny umožňují lososovi žít ve slané vodě. Losos se nyní označuje jako strdlíce.

ON-GROWING RYB

Losos se chová na vodních farmách v moři a ve fjordech po dobu 14–22 měsíců. Když ryba dosáhne hmotnosti 4–6 kg, je připravena ke zpracování.



PŘEKYPUJÍCÍ ZKUŠENOSTMI

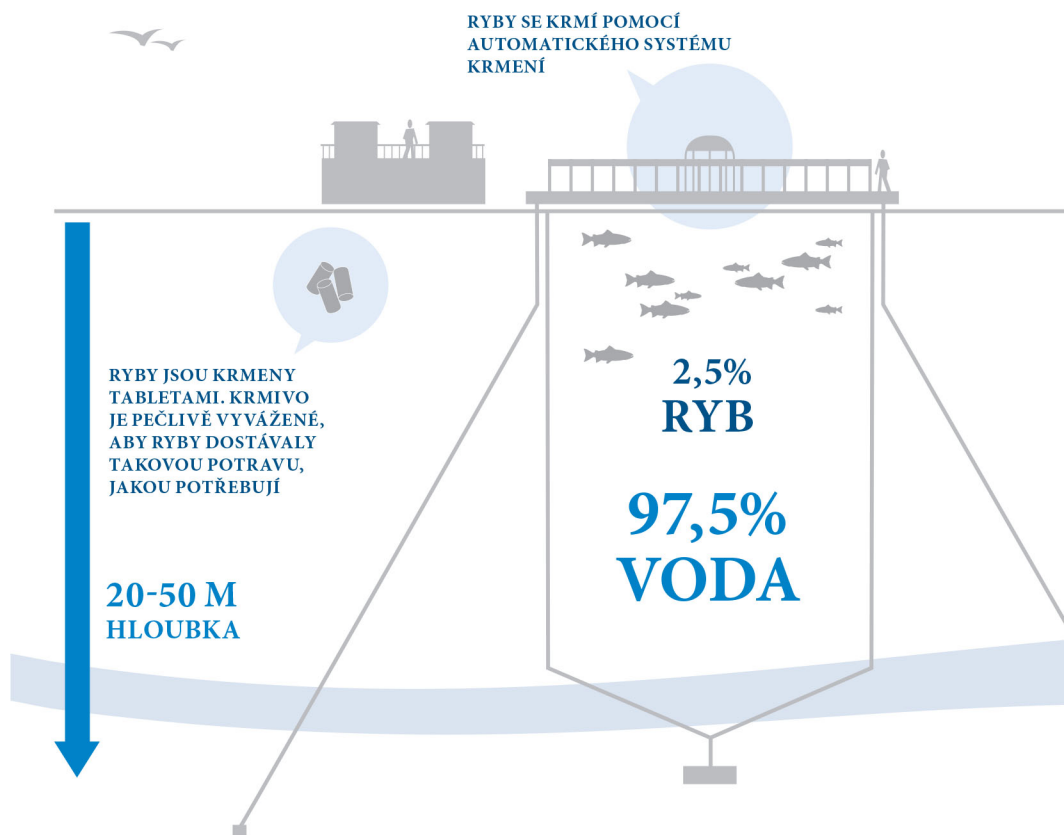




40 LET ZKUŠENOSTÍ

PRVNÍ ZAŘÍZENÍ NA CHOV LOSOSŮ NA SVĚTĚ
BYLO VYBUDOVÁNO OVEM A SIVERTEM
GRØNTVEDTOVÝMI, DVĚMA BRATRY Z HITRA.
BYLO ZALOŽENO V LAKSVIKA 7. ČERVNA 1970 A
NAPLNĚNO LOSOSÍMI STRDLICEMI.

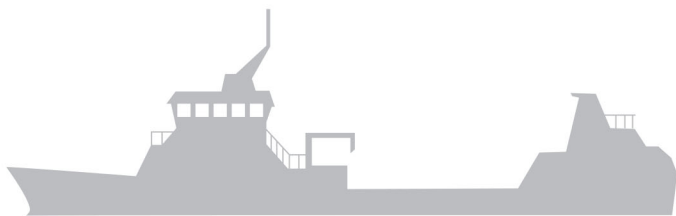
MOŘSKÁ ZAŘÍZENÍ



POČET LOSOSOVÝCH FAREM V NORSKU

1023

MOŘSKÉ LOKALITY V NORSKU



K MONITORINGU ŽIVOTNÍCH PODMÍNEK RYB SE POUŽÍVÁ MODERNÍ VYBAVENÍ, ABY SE ZAJISTILA JEJICH OPTIMÁLNOST



MONITORING: KYSLÍK AKTUÁLNÍ TEPLOTA

ZAŘÍZENÍ VODNÍHO HOSPODÁŘSTVÍ MUSÍ BÝT UMÍSTĚNA TAM, KDE JSOU DOBRÉ PODMÍNKY ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LOSOSÍ FARMA JE UKOTVENA NA MOŘSKÉM DNĚ

RŮST RYB	991
MLADÁ RYBA	249
R&D	40
MATEČNÁ RYBA	33

CELKEM T 1313 LICENCÍ V NORSKU

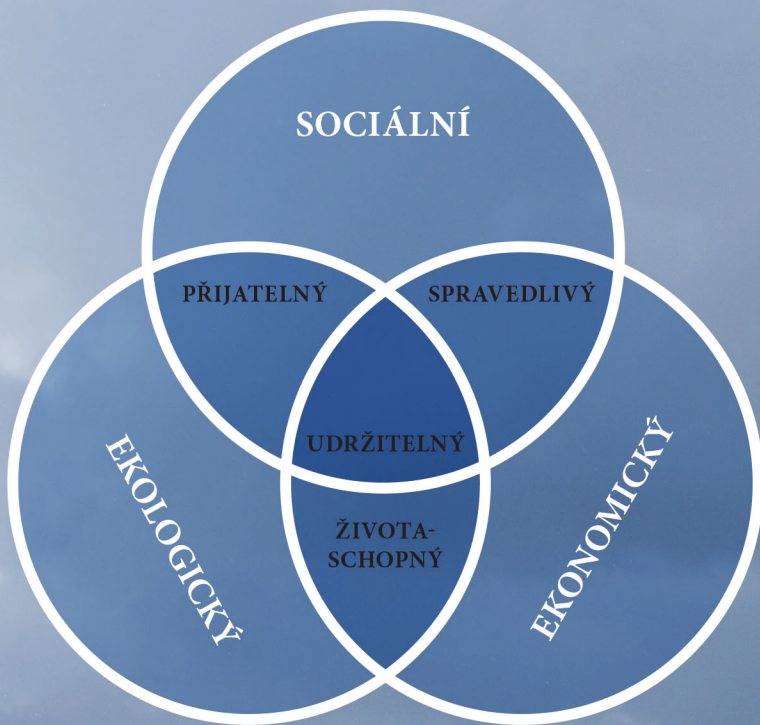
UDRŽITELNOST

UDRŽITELNÝ CHOV LOSOSA

TŘI PILÍŘE

Veškerá odnocení udržitelnosti jsou založena na třech pilířích: sociální, ekonomické a ekologické udržitelnosti. Všechny tři jsou stejně důležité a nesou s sebou odpovědnosti a povinnosti. Orgány, odvětví chovu ryb a ekologické organizace spolupracují na udržitelnosti chovu lososů.

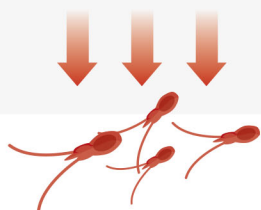




DVĚ HLAVNÍ VÝZVY OHLEDNĚ EKOLOGICKÉ UDRŽITELNOSTI

1. KONTROLA MOŘSKÉ VŠI

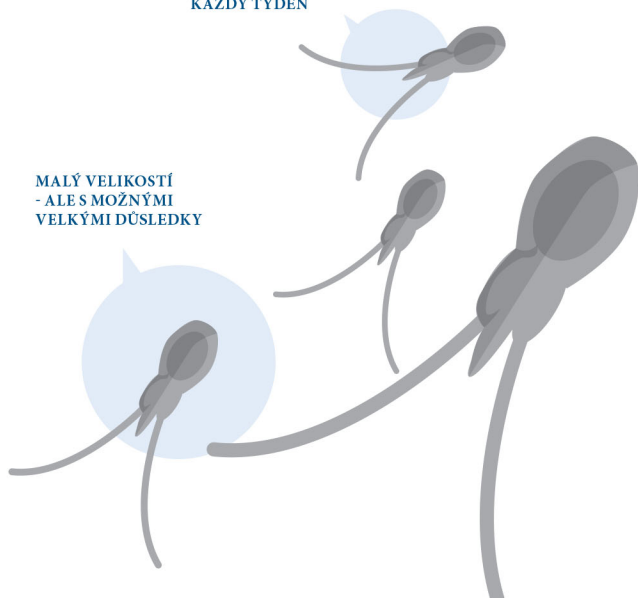
RŮZNÉ METODY PREVENCE A LÉČBY:	INOVATIVNÍ OPATŘENÍ
POUŽÍVÁNÍ PYSKOUNA KOORDINOVANÉ ODVŠIVOVÁNÍ VETERINÁRNÍ LÉČIVA	VÝVOJ VAKCÍN PROPLACHOVÁNÍ CHOV ODOLNĚJŠÍHO LOSOSA



Mořská veš je parazit, který se objevuje přirozeně. Naším cílem je udržet počty mořské vši v norských fjordech na minimum, aby se ryby udržely zdravé a snížilo se riziko šíření nákazy.

POČTY MOŘSKÉ VŠI
KAŽDÝ TÝDEN

MALÝ VELIKOSTÍ
- ALE S MOŽNÝMI
VELKÝMI DŮSLEDKY



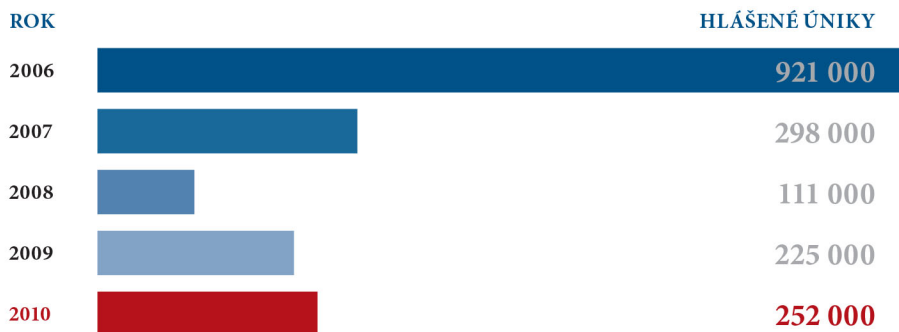
2. ÚNIKY

0%

VIZE

Norský průmysl chovu ryb má vizi nulových úniků. Úniky lososů chovaných na farmách nesmí mít negativní dopad na násady divokých lososů.

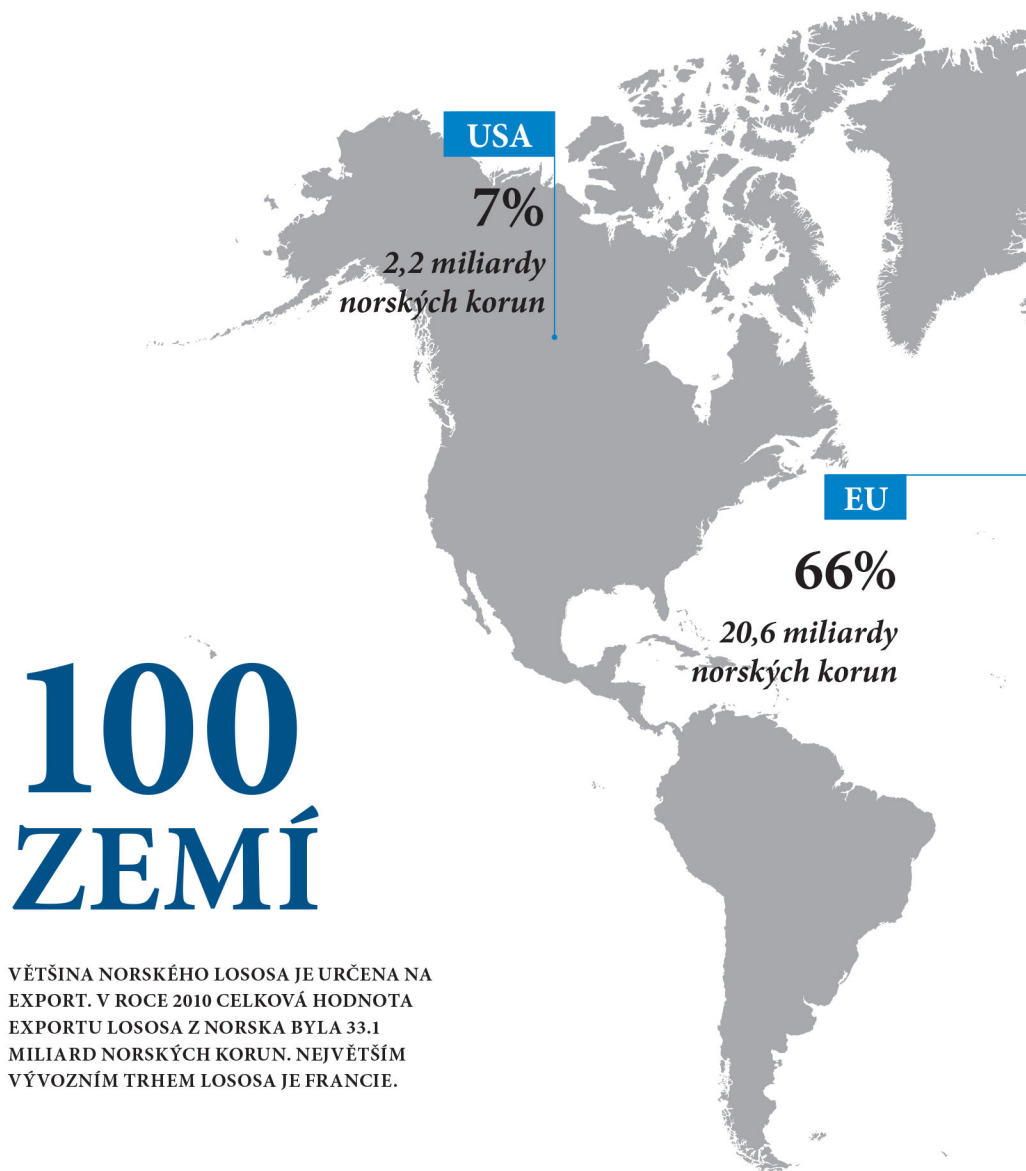
ÚČINNÁ OPATŘENÍ



Problém úniků se značně snížil díky investicím 1 miliardy norských korun do výzkumu a mnoha opatření. O roku 2006 do roku 2010 se počet úniků snížil o 70%.

HLAVNÍ TRHY

NORSKÝ LOSOS – PRAVÝ SVĚTOBĚŽNÍK



100 ZEMÍ

VĚTŠINA NORSKÉHO LOSOSA JE URČENA NA EXPORT. V ROCE 2010 CELKOVÁ HODNOTA EXPORTU LOSOSA Z NORSKA BYLA 33,1 MILIARD NORSKÝCH KORUN. NEJVĚTŠÍM VÝVOZNÍM TRHEM LOSOSA JE FRANCIE.

A world map with four regions highlighted in red: Russia, Japan, Southeast Asia, and Eastern Europe. Each region has a callout box with its name, percentage, and value in billions of Norwegian kroner.

RUSKO

10%

*3 miliardy
norských korun*

JAPONSKO

4%

*1,1 miliardy
norských korun*

JIOVÝCHODNÍ ASIE

6%

*1,9 miliardy
norských korun*

VÝCHODNÍ EVROPA

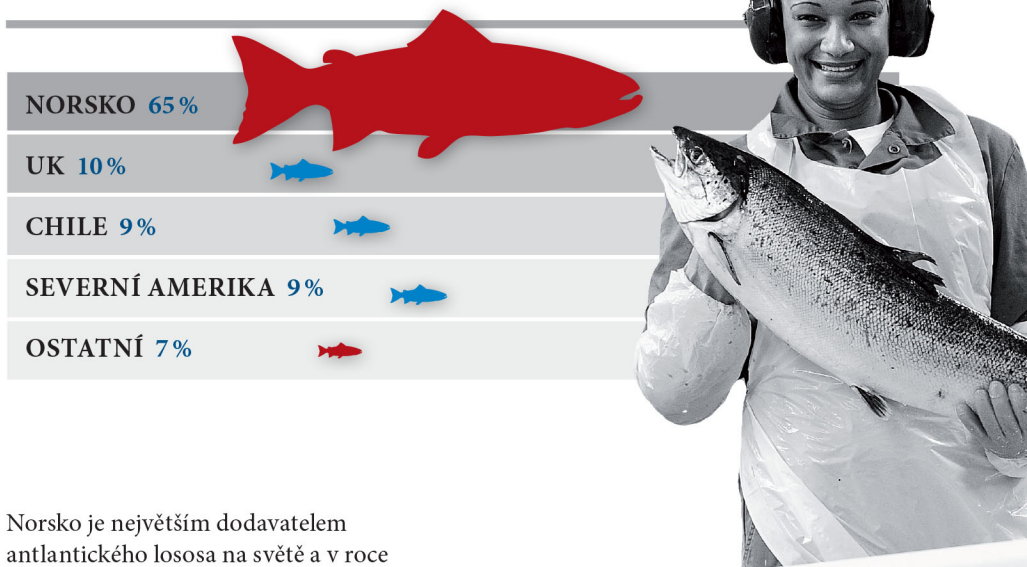
12%

*3,7 miliardy
norských korun*

GLOBÁLNÍ PRODUKCE ATLANTICKÉHO LOSOSA



Photo: PwC Spain



Norsko je největším dodavatelem atlantického lososa na světě a v roce 2010 dodávalo 50% světové produkce.

PROČ JE LOSOS TAK OBLÍBENÝ?



DOSTUPNOST

Vodní hospodářství umožňuje dodávat čerstvého lososa po celý rok. Produkce není sezónní, jak je tomu u tradičních rybářství. Losos je chutný a lze ho připravit na bezpočet různých způsobů. Proto si získal uplatnění v mnoha světových kuchyních.

POKRMY VŠEDNÍ I KE SLAVNOSTNÍM PŘÍLEŽITOSTEM

V Evropě se losos stále více objevuje ve všední dny na jídelníčku zaneprázdněných lidí a zároveň si udržuje své místo v nejlepších gurmánských restauracích. Najdeme ho v mnoha tradičních kulturách v zemích celého světa ve formě uzeného lososa na studených mísách.

SYROVÝ!

V posledních letech losos získal důležitou roli jako složka sushi. Losos z farmy má stále vysokou a vyrovnanou kvalitu a chutná dobře syrový i vařený.



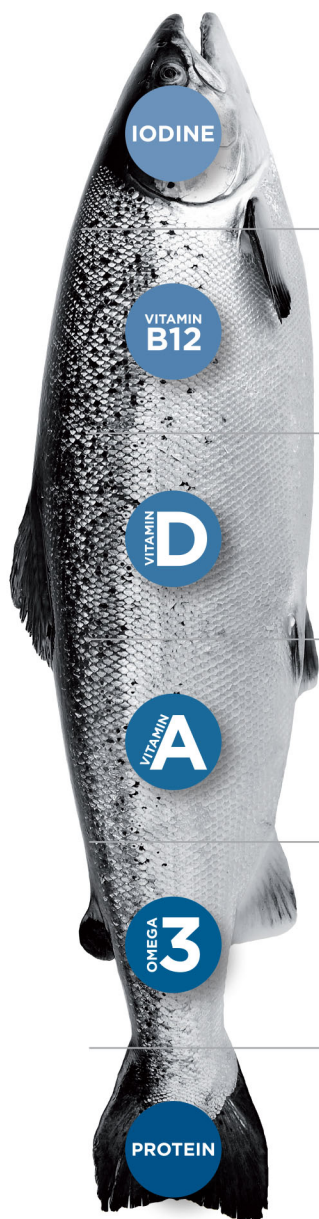
LOSOS JE ZDRAVÝ!

- A DOBRÝ!





VÝŽIVNÉ JÍDLO



Jód hraje ústřední roli v metabolismu, neboť reguluje důležité hormony. Ryby jsou důležitým přírodním zdrojem jódu.

Vitamin B12 napomáhá tvorbě červených krvinek. Nedostatek vitamínu B12 může vyústit ve formu chudokrevnosti.

Vitamin D rozpustný v tucích zlepšuje příjem vápníku a fosfátů ve střevě a pomáhá regulovat hladinu vápníku v krvi.

Hlavní formou vitamínu A je retinol. Vitamin A má důležitou funkci pro sítnici oka a pomáhá udržovat sliznici neporušenou.

Losos je dobrým zdrojem dlouhých, polynenasycených mastných kyselin EPA a DHA. Příjem EPA a DHA je efektivnější jako část přijímané stravy než v podobě potravinových doplňků.

Bílkoviny v lososu obsahují všechny esenciální aminokyseliny. Losos proto může být jediným zdrojem bílkovin.

OBSAH ŽIVIN



 **BÍLKOVINY**
19 g

 **VITAMÍNY, MINERÁLY A
STOPOVÉ PRVKY**
0,6 g

 **TUK**
15,7 g

 **VODA**
64,7 g

Výše uvedené údaje hjsou přibližné a jsou založeny na tabulce složení potravin Norského potravinového portálu a na údajích o mořských produktech Norského národního ústavu výživy a výzkumu mořských produktů.

Norwegian Seafood Council
Strandveien 106
N-9291 Tromsø, Norway

Telephone: +47 77 60 33 33
Fax: +47 77 68 00 12
E-mail: mail@seafood.no



en.seafood.no